



# FOOD REVIEW

industri & teknologi pangan **INDONESIA**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
- 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Karakter  
Konsumen Anak  
Pemanis dan  
Kesehatan Anak  
Parameter Mutu  
Permen Keras

Bogor Agricultural University

# FOOD for KIDS



ISSN 1907-1280



# FOOD INGREDIENTS

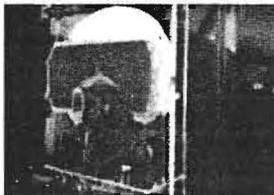


Perfect combination of tasty and healthy sweetener. Made from sugar, like sugar. Contains all sugar's goodness (tasty) but none of sugar's bad (calorie). Available in Micronize, DDF (granule-like), and Liquid Sucralose form. Applicable in all sugar containing product, for a healthier tomorrow.

### Other product ranging from:

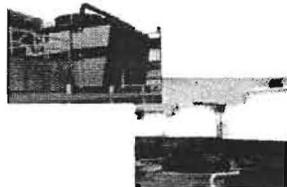
- Stabilizer and Texturizer (MCC, Carragenan, Alginate, Guar)
- Thickener and Instant Starches
- Acidulant (citric, malic, lactic)
- Ascorbic Acid (Coated, uncoated), Sodium Ascorbate
- Emulsifier (Gluten & Xanthan, HEC, CMC, PVP, PEG)
- Sweetener (Sorbitol, Maltitol, Acesulfame K, Aspartame)
- Phosphate and Buffer (Sodium Hexametaphosphate)
- Stabilizer (Egg powder (white, yolk, albumen))
- Thickener (Guar powder substitute, Lactose, WPC)
- Flavoring (Vanilla, Citrus, Lic, Onion, Allspice and Freeze dried vegetables)
- Color and Flavor enhancer (Riboflavin, Bixin, Carotenes)
- Preservative (Sorbic Acid, Citric Acid, Potassium Sorbate, Propylparaben, BHA, BHT, Butylated Hydroxy Toluene, Butylated Hydroxy Anisole, Propyl Gallate, Sorbic Acid, Sorbic Potassium, Benzoin Resin (Capsicum and Paprika))
- Sugar and Sugar Substitute (Sucrose and Maltodextrine)
- Gum (Gellan Gum, Xanthan Gum and Guar Gum)
- Starch (Potato Starch, Tapioca Starch, Arrowroot Starch, Corn Starch, CMC, WPC)
- Many more...

# WATER TREATMENT



### Boiler Water Treatment

- Corrosion Control
- Scale Control
- Oxygen Scavenger
- Amine Treatment
- pH Buffer
- Antifoam



### Cooling Water Treatment

- Corrosion Control
- Deposit Control
- Microbiological Control
- Defoamer

### Water Treatment

- Filter Media
- Activated Carbon
- Ion Exchange Resin
- Membrane
- Test Kit/Reagent



### Waste Water Treatment

- Coagulant, Flocculant, Oxidising Agents, Activated Carbon, Ion Exchange Resin

### Design & Installation

- Sand Filter, Softener, Demineralizer, Reverse Osmosis



**bm**  
BEHN MEYER

Jakarta  
Tel: (021) 741 0076/742 8921.  
Fax: (021) 743 2727/743 2676.  
Email: bmk@behnmeyer.co.id

Surabaya  
Tel: (031)788 2822/23. Fax: (031) 788 2821  
zmail: bmkbsby@sby.dnet.net.id

Medan  
Tel: (061) 685 3578. Fax: (061) 685 3578.  
E-mail: bmkrmdn@indosat.net.id

Semarang  
Tel: (024) 356 9383. Fax: (024) 356 9383.  
E-mail: bmksmg@idola.net.id

total water management

total water management

Bogor Agricultural University



2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karyanya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: a. Penelitian, pengembangan, atau seluruh karyanya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: b. Penelitian, pengembangan, atau seluruh karyanya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Redaksi menerima tulisan atau berita seputar teknologi pangan. Artikelnya akan diterbitkan di FOODREVIEW INDONESIA. Artikel yang disertai dengan foto pendukungnya akan dikirim via email ke redaksi atau pos. Redaksi berhak memotong naskah yang melebihi batas yang dimuat. Tulisan yang dimuat akan mendapat imbalan.

Alamat: Komplek Lampiri, Palagan, Bogor 16143  
Telpon: (0251) 31111, 7191945  
(0251) 7021345  
Fax: (0251) 31111  
Website: www.foodreview.biz

E-mail: redaksi@foodreview.biz  
marketing@foodreview.biz

ISSN : 1907-280

Redaksi menerima tulisan atau berita seputar teknologi pangan. Artikelnya akan diterbitkan di FOODREVIEW INDONESIA. Artikel yang disertai dengan foto pendukungnya akan dikirim via email ke redaksi atau pos. Redaksi berhak memotong naskah yang melebihi batas yang dimuat. Tulisan yang dimuat akan mendapat imbalan.

## Anak adalah Masa Depan



Dalam UU No. 23 Tahun 2002 tentang Perlindungan Anak dinyatakan bahwa "setiap anak berhak untuk dapat hidup, tumbuh, berkembang dan berpartisipasi secara wajar sesuai dengan harkat dan martabat kemanusiaan serta mendapat perlindungan dari kekerasan dan diskriminasi". Prasyarat penting supaya anak bisa tumbuh dan berkembang dengan baik sesuai dengan harkat dan martabat kemanusiaan adalah terpenuhinya kebutuhan dasar anak, diantaranya adalah kebutuhan pangan dan gizi. Untuk itu, dalam Strategi Nasional Pemberian Makanan Bayi dan Anak telah disarankan untuk memberikan air susu ibu (ASI) dalam 30 menit setelah kelahiran, memberikan hanya ASI saja atau ASI eksklusif sejak lahir sampai bayi berumur 6 bulan, memberikan makanan pendamping ASI (MP-ASI) yang cukup dan bermutu sejak bayi umur 6 bulan dan meneruskan pemberian ASI sampai anak berumur 2 tahun.

Pada FOODREVIEW INDONESIA edisi ini, diuraikan beberapa aspek pangan untuk anak, termasuk keterkaitan kualitas pangan dan kualitas anak. Disadari bahwa sebagai konsumen, segmen populasi anak-anak memang sangat potensial. Dari sekitar 220 juta penduduk Indonesia, sekitar 22 juta (10%) adalah balita, dan sekitar 79 juta (35%) adalah anak dibawah 18 tahun. Namun demikian, mengingat anak adalah masa depan bangsa, maka industri pangan yang menyediakan pangan bagi anak harus mendesain produk pangannya secara penuh tanggungjawab, sehingga konsumsi produk pangan tersebut oleh konsumen anak akan berpengaruh positif bagi perkembangan kualitas dan kecerdasan anak. Jelas bahwa memandang anak sebagai konsumen belaka, tanpa memperhatikan kualitas produk pangan yang ditawarkan dan dampaknya pada kualitas sumber daya manusia masa depan itu, merupakan hal yang tidak bertanggungjawab.

Sebagai penggugah dan sekaligus tantangan untuk industri pangan, berikut ini disajikan data dari Badan Pusat Statistik (2006). Pada tahun 2003, persentase anak berumur kurang lima tahun (balita) dengan kondisi gizi lebih, gizi normal, gizi kurang dan gizi buruk - berturut - turut - adalah 2,2; 69,6; 19,6 dan 8,6. Pada tahun 2005, angka ini tidak banyak berubah, dimana persentase balita dengan gizi lebih, gizi normal, gizi kurang dan gizi buruk - berturut - turut - menjadi 3,5; 68,5; 19,2 dan 8,8.

Industri pangan dituntut untuk bisa berperan menyediakan pangan yang cocok untuk anak-anak, aman dan berkualitas, sekaligus juga disukai anak-anak dan terjangkau, sehingga konsumsi produk pangan tersebut akan bisa meningkatkan status gizi anak Indonesia; meningkatkan status kesehatan, akan meningkatkan mutu sumberdaya manusia, meningkatkan produktivitas, sehingga pada gilirannya nanti akan meningkatkan daya saing bangsa. Terlihat bahwa industri pangan memang mempunyai peranan strategis dalam pembangunan nasional. Semoga.

Pemimpin Redaksi

Purwiyatno Hariyadi, Ph.D

## Karakter Konsumen Anak

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## Pengaruh Mutu Pangan Terhadap Kualitas Anak

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

**Permintaan** akan produk pangan yang bermutu dan aman akan terus meningkat di masa-masa yang akan datang. Hal ini sejalan dengan tingkat kesejahteraan masyarakat yang semakin baik.

## Industri Pangan akan Tumbuh 15-20 %

## Memahami Kebutuhan Nutrisi Konsumen Anak

Bogor Agricultural University



**Dengan** memahami kebutuhan nutrisi anak, produsen pangan anak diharapkan dapat dengan tepat melakukan jenis fortifikasi.

## Mengatasi rasa Pahit pada Produk Pangan Anak

**Tiga** per empat dari anak-anak yang disurvei memilih restoran favoritnya berdasarkan pada rasa dan baru setelah itu diikuti adanya mainan (toys)

## MCT, Ingridien Fungsional Produk Pangan Anak

**Anak** seringkali memiliki selera sendiri dalam memilih dan mengonsumsi berbagai jenis pangan, sehingga mereka akan mempengaruhi kedua orang tuanya untuk membeli makanan yang sesuai dengan pilihan anak.

## Memilih Pewarna untuk Produk Pangan Anak

## Mengembalikan Kualitas Rasa

dan Tekstur Susu Rendah Lemak dan Susu Skim

# apa & siapa

DI EDISI INI

ADI 34, 35  
Agrinex 31  
Asam aspartat 36, 37  
Asam kaprat 13  
Asam kaprilat 13  
Beta-conglycinin 27  
Bifidobacterium 43  
Bitter blocker 27  
BT Cocoa 49  
Calcium carbonate 30  
Casein 50  
CFGF 50  
Cryoprotectants 61  
DairyMate™ 10, 11  
Dextrose equivalent 47  
Dragee 46  
Dyes 29  
Fenilalanin 36  
Fenilketonuria 36  
Freeze dried 44  
GFFM 51  
Glukosa 55  
Gluten 50  
GRAS 36  
Guar gum 52  
HPKO 39  
Indofoodtech 61  
Insulin 33  
Iron oxide 30  
Kamaboko 62  
Karamel 38  
*Lactobacillus* 43  
Lakes 29  
MCT 13  
Metanol 36  
NOEL 44  
Osteoporosis 19  
Poliol 34  
Probiotik 42  
Protein susu 38  
Robina 57  
Sensient 25  
Structured lipid 13  
Surimi 60  
TA.Xtplus 62  
Xanthan gum 52

FOOD REVIEW  
referensi pangan INDONESIA

FOOD  
for KIDS



© r. raff graphic design  
085629

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruhnya tanpa izin tanpa izin IPB.

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya tanpa izin IPB.

gridie Pemanis dan Kesehatan Anak

teknologi Teknologi Pembuatan Toffee

teknologi Bioavailabilitas Probiotik Susu Bubuk

keamanan dan mutu Parameter Mutu Permen Kunyah

kulinologi Produk Olahan untuk Pangan Autis

etnik Cotton Candy: Confectionery Tradisional yang Dikembangkan Internasional

laboratori Mengidentifikasi Tekstur Surimi

forum

food info

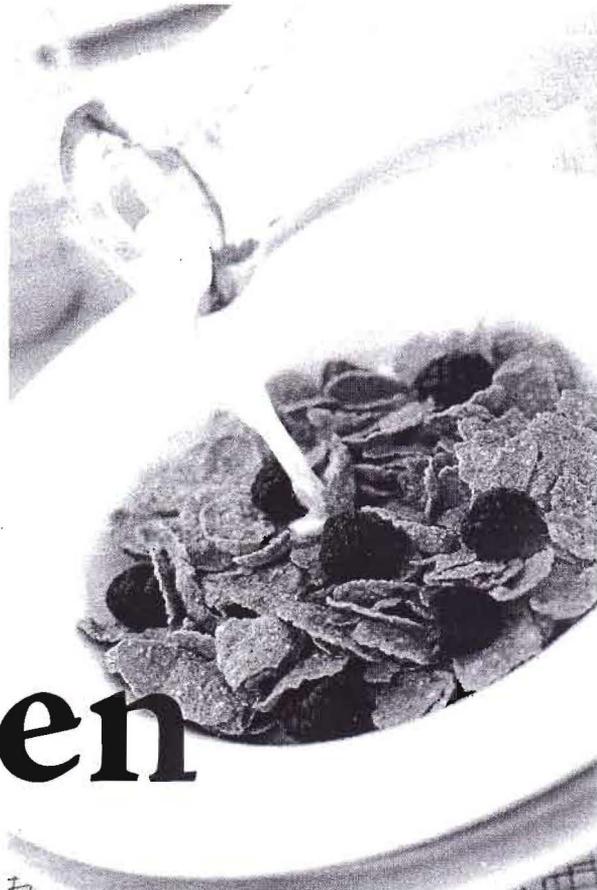
edisi mendatang

# Karakter Konsumen Anak

Oleh Ujang Sumarwan

Survei SUSENAS tahun 2005 menunjukkan bahwa pengeluaran rata-rata per kapita sebulan penduduk kota dan desa untuk makanan adalah sebesar 54%, sedangkan untuk bukan makanan adalah sebesar 46%. Persentase pengeluaran tersebut berbeda antara penduduk desa dan kota. Penduduk desa mengeluarkan 63% dari pengeluarannya untuk membeli makanan, sedangkan penduduk kota hanya mengeluarkan 48% dari pengeluarannya untuk membeli makanan. Data tersebut menyimpulkan bahwa penduduk Indonesia masih belum sejahtera dibandingkan bangsa-bangsa lain karena sebagian besar pengeluarannya masih dibelanjakan untuk memenuhi kebutuhan pokok untuk mempertahankan hidup (kebutuhan makanan).

Data pengeluaran tersebut juga mempunyai implikasi penting bagi sektor pertanian dan agribisnis serta industri pangan



**Anak** seringkali memiliki selera sendiri dalam memilih dan mengkonsumsi berbagai jenis pangan, sehingga mereka akan mempengaruhi kedua orang tuanya untuk membeli makanan yang sesuai dengan pilihan anak

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
 Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Besarnya potensi anak sebagai konsumen dapat dilihat dari besarnya jumlah penduduk usia di bawah 15 tahun seperti yang diperlihatkan oleh Tabel 1.

Jika anak-anak didefinisikan sebagai penduduk usia 0 sampai 9 tahun maka jumlahnya sekitar 42 juta anak, kurang lebih sekitar 19% dari total penduduk Indonesia. Jika anak-anak didefinisikan sebagai penduduk usia 0 – 14 tahun maka jumlahnya mencapai 63 juta orang atau 29% dari total penduduk Indonesia. Jumlah anak Indonesia melebihi jumlah penduduk negara-negara ASEAN dan Australia.

Peluang anak menjadi konsumen pangan yang sesungguhnya akan sangat ditentukan oleh daya beli keluarga atau orang tua anak, karena keputusan konsumsi untuk anak sangat dipengaruhi oleh daya beli dan preferensi keluarga. Anak di lain pihak seringkali memiliki

Tabel 1. Potensi anak sebagai konsumen

|              | Jumlah Penduduk  | Persen     |
|--------------|------------------|------------|
| < 4 tahun    | 19884253         | 9.16       |
| 5 – 9 tahun  | 22184670         | 10.22      |
| 10-14 tahun  | 22214529         | 10.23      |
| 15-49 tahun  | 120029476        | 55.29      |
| 50-64 tahun  | 22533351         | 10.38      |
| 65+ tahun    | 10226067         | 4.71       |
| <b>Total</b> | <b>217072346</b> | <b>100</b> |

Sumber: Badan Pusat Statistik (2004). Statistik Kesejahteraan Rakyat

Hal tersebut disebabkan anak-anak berada pada fase pertumbuhan yang membutuhkan makanan yang banyak dan berbagai produk pangan, bahkan mereka adalah konsumen yang sangat potensial bagi berbagai produk bukan makanan serta berbagai produk jasa.



Salah satu faktor yang mempengaruhi preferensi anak terhadap pangan adalah karakteristik dari bahan pangan itu sendiri

selera sendiri dalam memilih dan mengonsumsi berbagai jenis pangan, sehingga mereka akan mempengaruhi kedua orang tuanya untuk membeli makanan yang sesuai dengan pilihan anak. Oleh sebab itu, perilaku anak sebagai konsumen produk pangan dan makanan harus dipahami dengan baik sehingga produsen dapat merancang komunikasi yang baik untuk memasarkan berbagai produknya.

Preferensi dan pilihan anak terhadap suatu jenis pangan akan sangat ditentukan oleh tiga faktor utama: karakteristik anak, lingkungan anak, dan karakteristik pangan seperti yang diperlihatkan **gambar 1**.

Anak-anak di bawah usia 5 tahun akan mengalami proses sosialisasi sebagai konsumen di lingkungan keluarga. Produsen makanan bagi anak usia tersebut dapat memfokuskan komunikasi pemasaran kepada orang tua (ayah dan ibu) karena para orang tua lah yang akan memilih berbagai produk makanan yang sesuai dengan anak-anak mereka. Daya beli keluarga serta karakteristik sosial demografi juga akan menentukan pilihan produk makanan bagi anak-anak mereka.

Anak-anak usia sekolah dasar 6-12 tahun adalah kelompok yang memiliki interaksi yang intensif dengan lingkungan sekolah, teman, media massa dan program pemasaran

perusahaan.

Pembentukan sikap dan preferensi anak terhadap pangan dan makanan selain dipengaruhi oleh kedua orang tuanya, juga akan dipengaruhi oleh teman, sekolah, media massa dan program pemasaran berbagai produk makanan. Anak-anak usia sekolah dasar memiliki karakter yang sangat mudah terpengaruh oleh lingkungannya termasuk dalam memilih makanan. Anak-anak belum memiliki pengetahuan yang cukup untuk memilih makanan yang baik bagi mereka, sehingga belum menjadi konsumen yang kritis dan bijaksana. Anak-anak usia sekolah dasar akan mudah menerima dan menyukai makanan yang juga disukai teman-temannya.

Faktor lain yang mempengaruhi preferensi anak terhadap pangan adalah karakteristik dari pangan tersebut. Karakteristik makanan yang manis, kemasan yang menarik serta harga yang terjangkau merupakan produk makanan yang disukai anak-anak. Rasa ingin tahu merupakan karakter anak yang paling menonjol, sehingga anak selalu ingin mencoba

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.